

科目名 (英)	製パン・製菓理論 (Confectionery and Bread Theory)	必修 選択	必修	年次	I		
学科・コース	製パン本科	授業 形態	講義	総時間 (単位)	60 (2)	開講区分	通年 前期
【授業の学習内容】							
製パン技術者として製造理論や材料の基礎知識が必要です。原材料の基礎知識、器具の取り扱い、各種工程方法を理解し説明できるようにする。							
【到達目標】							
製パン技術者としての心構え、基本知識を習得する。							

授業計画・内容	
1回目	パンの歴史、パンの業界の分類について説明が出来る
2回目	パンの分類(色々な国のパン等)について説明が出来る
3回目	小麦の種類と特徴(用途別)について説明が出来る
4回目	小麦粉の主な働き(でん粉・糊化・老化等)について説明が出来る
5回目	鶏卵の働き(性質・卵白の気泡性・卵黄の乳化性)について説明が出来る
6回目	油脂の種類及び働き、性質について説明が出来る
7回目	牛乳及び乳製品(脱脂粉乳・全脂粉乳等)について説明が出来る
8回目	パン酵母・イーストの種類及び働き、天然酵母について説明が出来る
9回目	食塩・砂糖の性質及び働きについて説明が出来る
10回目	パンの分類(生地別解説)について説明が出来る
11回目	製パン工程解説について説明が出来る
12回目	重量・時間・温度・湿度の重要性について説明が出来る
13回目	ミキシング・分割・成形・ホイロ・焼成の解説について説明が出来る
14回目	製パン法(直捏法・中種法)について説明が出来る
15回目	試験対策
準備学習 時間外学習	教科書に目を通し授業準備を行っておく。また、製パン実習の授業で行ったことを参考に考えておく。
評価方法	試験点100点満点で評価する。
【使用教科書・教材・参考書】	
『製菓衛生師全書』/日本菓子教育センター、新しい製パン基礎知識/竹谷 光司/パンニュース社 これだけは覚えたいベーカリー販売員の基礎の基礎/ベーカーズ・タイムス社	

科目名 (英)	製パン・製菓理論 (Confectionery and Bread Theory)	必修 選択	必修	年次	I		
学科・コース	製パン本科	授業 形態	講義	総時間 (単位)	60 (2)	開講区分	通年 後期
【授業の学習内容】							
製パン技術者として正しい知識と製造理論を習得する。							
【到達目標】							
製パン技術者の心構え、基本知識の習得を目標とする。							

授業計画・内容	
1回目	パン理論;各工程の基礎知識 ミキシング
2回目	パン理論;各工程の基礎知識 発酵
3回目	パン理論;各工程の基礎知識 分割、成形
4回目	パン理論;各工程の基礎知識 ホイロ
5回目	パン理論;各工程の基礎知識 焼成
6回目	パン理論;オープンの分類、及び、用途
7回目	パン理論;生地捏上温度、及び、生地の温度管理
8回目	パン理論;自家製酵母の作り方、保存方法、目的
9回目	パン理論;総括
10回目	パン理論;総括
11回目	洋菓子理論;甘味料、小麦粉、鶏卵
12回目	洋菓子理論;牛乳、果実、油脂
13回目	洋菓子理論;チョコレート
14回目	洋菓子理論;膨張剤、着色料、乳化剤、補助材料
15回目	洋菓子理論;総括
準備学習 時間外学習	教科書に目を通し授業準備を行っておく。また、製パン実習の授業で行ったことを参考に考えておく。
評価方法	試験点100点満点で評価する。
【使用教科書・教材・参考書】	
『製菓衛生師全書』/日本菓子教育センター、新しい製パン基礎知識/竹谷 光司/パンニュース社 これだけは覚えたいベーカリー販売員の基礎の基礎/ベーカーズ・タイムス社	